RECETARIO BOLS

CONVERSANDO SOBRE LICORES

Hace 4 siglos, en Amsterdam, el pintoresco Rosengraft, Canal de las Rosas, parecía gozar de una particular y mágica atmósfera. En sus orillas, en las márgenes de ese bello canal, entonces suburbano, vivieron y crearon dos artistas que se dedicaron a hacer más bella la vida: Rembrandt van Ryn y Lucas Bols.
Evidentemente, el campo en que ambos creaban era diferente. Uno se dirigía a lo universal, a lo trascendente. El otro, a lo cotidiano y ponía en juego todo el dominio de la artesanía de la destilación, basada en la experiencia de siglos. Pero tanto el inmortal Rembrandt como el pronto famoso Lucas Bols eran ciudadanos de la gran ciudad de Amsterdam, artesanos y burgueses de su tiempo: Y su materia prima era la vida, el color, los nuevos materiales que enriquecían la vida diaria en la Holanda de entonces, volcada hacia el mar, abierta al mundo.
Lucas Bols fue un maestro en el viejo, multisecular, arte de la destilación, que hunde sus raíces en las más remotas edades. Supo también aprovechar a fondo el predominio marítimo de su patria natal y, con espíritu audaz, ingenioso, emprendedor, buscó

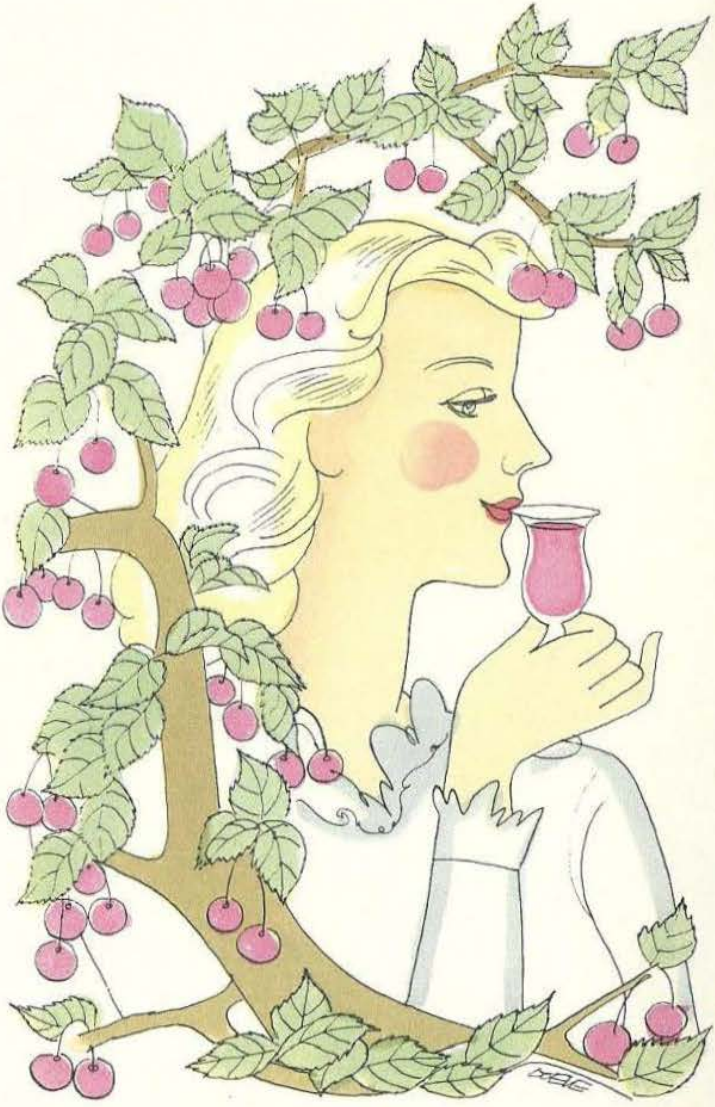
sus semillas, sus hierbas aromáticas, sus cáscaras y pepitas en las Indias, en Arabia, en el Levante, en el cálido sur del Mediterráneo y en los países tropicales.

En sus alambiques el vapor del alcohol se saturaba con sabores y aromas de toda la Tierra conocida, en una permanente e inquieta búsqueda de la fórmula nueva, perfecta. Desde entonces, desde 1575, ocho generaciones sucesivas mantuvieron los principios y las fórmulas que Lucas Bols impuso en Holanda y en el mundo desde su primer galponcito de madera —"Het Lootsje"— junto al Canal de las Rosas.

Las viejas fórmulas no han sido modificadas. Simplemente, a ellas se incorporaron otras nuevas. Y el secreto de Bols, lo que diferencia a sus licores de los de otras marcas, es que Bols, emplea en sus sabias destilaciones, no esencias, sino las verdaderas y fragantes frutas, hierbas, raíces, semillas y flores, que vienen desde todos los países del mundo. En sus licores figuran la semilla de anís, el azafrán, la raíz de regaliz de España, la semilla de alcaravea de Holanda, el cacao y el café brasileños, la raíz de angélica alemana, los clavos de olor de Zanzíbar, la cassia china, la mejorana de Africa del Norte, cáscara de limón, hojas de menta, almendras, cáscara de naranja y cassis de la Argentina, cáscaras de curaçao del Caribe, semillas de coriandro de Inglaterra, bayas de enebro, raíz iris y raíz de genciana de Italia y chauchas de algarrobo del Mediterráneo. En sus ingredientes y en sus fórmulas los herederos de Lucas Bols mantienen la calidad y aplican la experiencia varias veces centenaria de una industria licorera basada en la búsqueda constante de nuevos sabores. Cada vez que alguien alza una copita de licor y degusta su contenido, rinde homenaje a su buen gusto, pero también a los que, a través de siglos, equilibraron sabiamente el aroma con el gusto, el color con el cuerpo de una bebida perfecta que se goza con todos los sentidos.

Pongamos, por ejemplo, una copita de Cherry Bols a contraluz. Su color, ese carmín con reflejos aterciopelados, se bebe con la vista y atrae, anticipa el placer del gusto. Deje que el ojo participe también del placer que Ud. siente! Un licor hace gozar todos los sentidos —la vista, el olfato, el gusto— y da, en cierta medida, un particular sexto sentido porque todo el organismo vive cálidamente la sensación que el licor provoca. Por eso este licor debe beberse lentamente, a pequeños sorbos, mientras se acaricia la copa porque así se alían armoniosamente el gusto y el olfato mientras se recrea la vista en una pequeña ceremonia que convierte un placer simple en un placer superior.

Degustar un licor es gozar de una sorpresa constante. El que paladea un Kümmel se encuentra inesperadamente con un gusto típicamente masculino, pues está muy difundida la falsa idea de que un licor es algo que el hombre jamás puede tomar en público, algo reservado para las mujeres, y que sólo se puede admirar a escondidas, entre las cuatro paredes del propio hogar.



Hay licores masculinos que subyugan: a más del Kümmel Bols, el Apricot es característicamente un licor de hombre. En él se transparenta el leve amargor típico del carozo de damasco, que eclipsa la dulzura del fruto. Además, es fuerte, tiene cuerpo, es un licor rotundo.

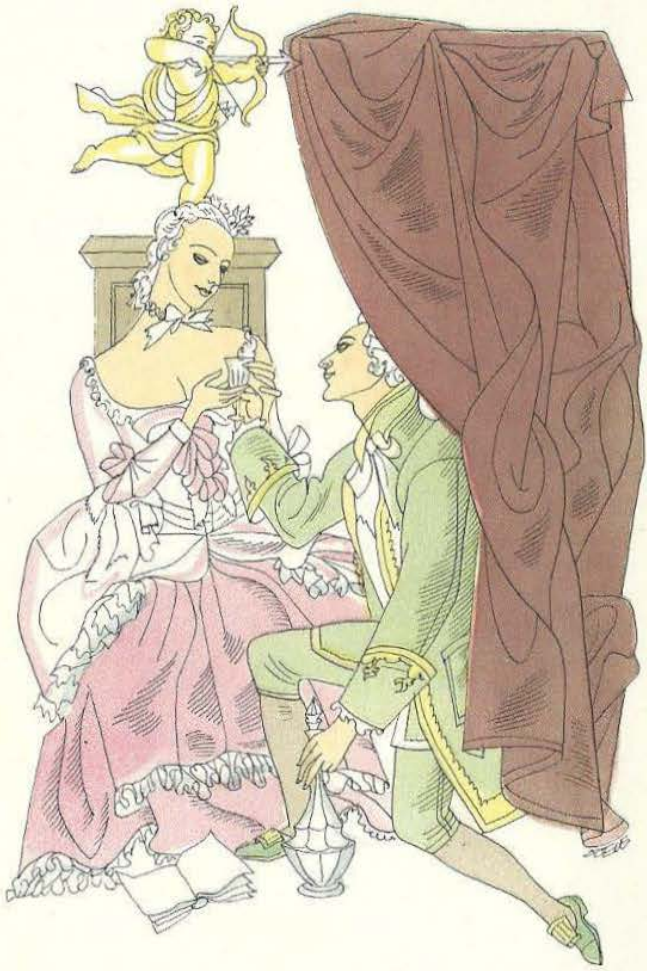
Hay varios de esos licores que el hombre puede tomar en público y que gustan tanto al ama de casa como al marido de buen paladar. Por ejemplo, una copita de Curaçao Triple Sec o de Curaçao Orange contiene fuego latente y corporiza todo el bouquet de la cáscara de la naranja tropical.

En realidad, es posible preguntarse si, a justo título, el licor era originalmente una bebida femenina.

Los monasterios fabricaban licores que se vendían en las casas de los preparadores de medicamentos. Estos licores monásticos, como el Monastique, de Bols, perfeccionaban la Naturaleza, aromatizaban mezclas infinitamente sabias, infinitamente pacientes, que realzaban el sabor natural de hierbas y frutos para deleite reconfortante de los degustadores.

El destilador, en realidad, sublima una cualidad presente sólo en potencia. A veces un fruto que no atrae particularmente, aparece renovado en el licor, bajo una nueva y sorprendente forma que subyuga. Tal el caso del damasco, pálido frente al sombrío esplendor del Apricot Bols que incorpora a la bebida el leve amargor del carozo. O el Cherry Bols, con el gustito ligeramente agrio que se logra con el paso del alcohol por una gran capa de tiernas guindas en sazón, a las que se agrega también el jugo de cerezas.

Pero, así como hay licores que, aunque gusten a todos, son más particularmente masculinos, hay otros principalmente femeninos... y que el hombre no puede dejar de admirar en su casa, como el Advokaat o el Demokaat, licor de huevo y moka, exótico y reconfortante, aterciopelado y agradablemente nutritivo. Hay dos licores, por ejemplo, con la insondable dulzura de las hijas de Eva. Nos referimos al Parfait Amour y a la Crema de Cacao. El Parfait Amour tiene una fórmula secreta, pero nadie pensó hasta ahora en pedir un análisis de sangre antes de juzgar la



belleza de una hermosa mujer... Parfait Amour tiene una equilibrada y sofisticada dulzura, indefinible como la sonrisa de la Gioconda, suave y penetrante como ella. Mientras que la Crema de Cacao es franca y directa como el sol de Africa Occidental que baña los cacaotales del Trópico. Pero, sin embargo, no tiene el esperado gusto a chocolate sino, simplemente, un sabor propio, tan lleno de matices que la lengua no sabe describir sino degustar. La gama de licores es infinita porque las raíces de esta ciencia y artesanía que Bols hizo mundialmente famosa se hunden en la vida campesina de los más remotos tiempos históricos. No podemos citarlos todos. Pero no podemos dejar de hablar de los notables Curaçaos, que son delicia del paladar, halago para el olfato y fiesta para la vista.

"Curaçao, Aruba y Bonaire, os respiro desde lejos", decía una vieja canción marinera. El aroma agridulce de las naranjas verdes da cuerpo y encanto al famoso Curaçao Triple Sec y reverbera —porque un aroma puede reverberar y despertar ecos en ondas sucesivas— en el Curaçao Orange. La cáscara de las naranjas antillanas hace un casamiento de razón con la oscura caña de azúcar del Caribe y, con el toque de un aromatizante levemente amargo, forma esa maravilla típicamente holandesa, sabia, equilibrada, ponderada y plena, que se llama Half om Half. Pero no se pueden describir las sensaciones: "la teoría es gris y el árbol de la vida es siempre verde". . . la realidad es siempre más rica que las descripciones más exactas. Será mejor que se fíe en su propio buen gusto: encontrará su licor o, mejor dicho, sus licores favoritos entre la gran variedad que sale de los mágicos alambiques y de los centenarios libros de la "Lootsje". Permítasenos, sin embargo, una recomendación tímida. Como agasajo cordial, en el momento del licor que subraya la charla amable, hay uno en especial que en su presencia misma preanuncia su encanto: nos referimos al Licor de Oro que permite la fascinante contemplación de las laminillas áureas en cambiantes figuras y halaga dulcemente a la visita amiga. Y, si prefiere la nota de color y el sabor refrescante, el Licor de Menta enjoya la mesa y se "paladea" ya con la vista antes de subrayar la amistosa plática con su fresca nota tan particular. . .

Un último consejo: Permítase también una buena dosis de iniciativa. Hay recetas perfectas que surgen de su inspiración. . . y del respaldo de licores centenarios, de perfecta fórmula. Ud. tendrá en este libro algunas recetas. Durante siglos Bols estuvo en estrecha relación con los más notables gourmets de todo el mundo. Aprovéchelas, entonces. Pero, seguramente, pues su gusto y experiencia son en esto decisivos, siempre podrá agregarles un toque personal. . . Pruebe. ¡Abra con Bols la puerta de un nuevo mundo de delicadas sensaciones!

LICORES BOLS: Qué son y cómo se usan

ADVOKAAT (Licor de Huevo)

Qué es: Es un licor cremoso, con alto valor nutritivo, vigorizante y estimulante. Su color puede variar entre un amarillo más claro o más oscuro, que depende de las yemas utilizadas. Los huevos, fresquísimos, son revisados uno por uno antes de entrar en el proceso de fabricación del licor. Es imprescindible agitar bien la botella antes del uso, a fin de homogeneizar su contenido.
Su uso: A toda hora como licor. Además se presta excepcionalmente para la preparación de postres y cobertura de tortas (págs. 25, 26, 27, 28, 29, 30, 33, 34, 38 y 39).

ANISETTE

Qué es: Un licor delicioso, aromático, con un gusto agradable a anís, de cuya semilla ha sido destilado.
Su uso: Servido en la sobremesa como licor, con hielo granizado, acompañando el café o en un vaso grande con soda.

APRICOT

Qué es: Es un licor de color ámbar, armonioso, con el gusto delicioso de damascos maduros. Los carozos de damascos son macerados agregando luego jugo de damascos maduros y cognac para obtener el gusto característico.
Su uso: Como licor de sobremesa u "on the rocks" en un vaso tipo "old fashioned". También en ensalada de fruta y en diversas recetas (págs. 16, 21, 30, 34, 37 y 39).

BOLSBERRY

Qué es: Aquí se considera como un licor, pero en Holanda, donde es una de las bebidas más populares, se toma como un aperitivo. El gusto delicioso de Bolsberry viene de las grosellas negras (cassis) y otras frutas. Bolsberry no es ni demasiado seco ni demasiado dulce, justo para el gusto de las damas por ser suave y refrescante.
Su uso: Se puede servir en un vaso para cocktail antes de la cena, "on the rocks", con hielo y soda, como trago largo, o en la sobremesa, en cocktails y en la cocina (ver receta pág. 38).

CHERRY LICOR

Qué es: Es un licor delicado, con un delicioso gusto a cerezas y guindas. Es una combinación de los jugos naturales de estas frutas y pepitas maceradas. Comparándolo con otros "Cherries", el Cherry Bols tiene un gusto más rico, y típico de la cereza.
Su uso: Sobre compota caliente de cerezas. Se sirve frecuentemente en la sobremesa u "on the rocks". También tiene amplio uso en cocktails y una gran aplicación en cocina, que se puede comprobar en las págs. 14, 20, 27, 28, 29, 32, 33, 34 y 38.

CREMA DE BANANA

Qué es: Es un licor suave y atrayente, con gusto marcado, que proviene de las bananas frescas que se utilizan para su elaboración.
Su uso: Excelente sobre helado de vainilla, ensalada de fruta, sobre pomelo y en la cocina, tal como lo podemos ver en las págs. 29, 32, 33, 35 y 38.

CREMA DE CACAO

Qué es: Su incomparable gusto a chocolate, suave y cremoso, proviene de las semillas de cacao tostadas, más finas del mundo. En su composición figura también la vainilla para completar su gusto delicioso y genuino.
Su uso: En la sobremesa, generalmente con un poco de crema de leche encima. También en cocktails famosos, como el "Alexander" y "Angel's tip". Es delicioso sobre helado de crema y también tiene un amplio uso en cocina (ver págs. 25, 26, 28, 31, 33, 34, 35 y 38).

CREMA DE MENTA

Qué es: Este licor refrescante, límpido y con agradable gusto, proviene de las hojas frescas de menta tipo Mitcham de Mendoza, destiladas. Su aroma agradable y su sabor delicioso se mantiene aun después de diluido con hielo derretido.
Su uso: Se sirve después de la cena, "frappé" u "on the rocks". Es delicioso sobre helados o en ensalada de fruta. Su uso en la cocina lo encuentra en las págs. 25, 37 y 38.

CREMA DE PEPITAS

Qué es: Es un licor exquisito, en el que se destaca el gusto a almendras de las pepitas de damasco. Después de macerar las pepitas en cubas de roble, se destila el licor siguiendo una vieja fórmula holandesa.
Su uso: Como licor de sobremesa o en el famoso cocktail "Elefante Blanco". En repostería tiene los usos detallados en las págs. 19 y 38.

CURAÇAO ORANGE

Qué es: Es un licor delicioso de color naranja oscuro, con sabor a verdaderas naranjas "Curaçao". Bols hace la maceración de las cáscaras de Curaçao (una variedad de naranjas que aun en estado maduro tiene la cáscara de color verde-grisáceo) importadas del Caribe, mezcladas con cáscaras de naranja y limón. Una vez terminada la maceración se destila para obtener así lo mejor del aroma y bouquet.
Su uso: En la sobremesa y en muchos cocktails. Su uso en la cocina figura en las págs. 18, 19, 20, 21, 24 y 27.

APRICOT

CREMA DE BANANA

CURAÇAO TRIPLE SEC

ANISETTE

BOLSBERRY

CREMA DE CACAO

LICOR DE ORO

KÜMMEL

MONASTIQUE

CURAÇAO ORANGE

PARFAIT AMOUR

MARASCHINO

DEMOKAAT

CHERRY LICOR

CREMA DE MENTA

ADVOKAAT

PRUNELLE

TRIPLE SEC

CREMA DE VAINILLA

CACAO BLANCO

CREMA DE PEPITAS

ANIS

LICOR DE ORO

Qué es: Esta "joya de licor" se conoce también por el nombre de "Goldwasser" o "Eau-de-Vie" de Danzig. Las laminillas de oro son tan livianas y finas que no se sienten sobre la lengua y reflejan su luz cristalina a través del licor transparente.
Su uso: La presencia de esta atractiva botella de licor en la sobremesa importante, otorga una especial sensación a la luz de las velas, pues se puede apreciar el reflejo del oro sobre la copa del licor.

KÜMMEL

Qué es: Elaborado según la fórmula original de Lucas Bols del Siglo XVI. Bols lo destila de las semillas de alcaravea más finas, importadas, y su sabor ha sido la inspiración de todos los otros Kümmels. Por su gusto es el preferido de muchos países europeos.
Su uso: En la sobremesa y en repostería (ver págs. 16, 23 y 37).

MARASCHINO

Qué es: Un licor soberbio, aromático, con un delicioso gusto a cerezas negras.
Su uso: El famoso cocktail "Daiquiri" puede "embrujarse" con una pequeña dosis de Maraschino Bols; también se sirve en la sobremesa, en ensalada de fruta, sobre melón, con duraznos y en la cocina (ver págs. 26 y 29).

MONASTIQUE

Qué es: Es un licor misterioso, hecho de hierbas, según la tradición monástica. Este licor se elabora según una viejísima fórmula y es uno de los licores más complicados; contiene una gran variedad de hierbas importadas, semillas, raíces y flores, algunas destiladas y otras percoladas o maceradas.
Su uso: Como licor de sobremesa y a veces mezclado con cognac. (Ver pág. 19).

PARFAIT AMOUR

Qué es: Este licor exótico tiene un color que oscila entre rubí y lila. El sabor básico del Parfait Amour proviene de flores.
Su uso: Después de la cena o "frappé" .y en cocktails. (Ver pág. 38).

CURAÇAO TRIPLE SEC

Qué es: Licor transparente con un delicado sabor a naranjas. Las cáscaras de Curaçao que entran en su composición son importadas del Caribe y mezcladas con cáscaras de naranja.
Su uso: Como licor de sobremesa, "on the rocks" o en una gran cantidad de recetas (ver págs. 22, 23 24 y 31).

ANIS

Qué es: Licor aromático, delicado, cuyo aroma proviene de la destilación de semillas de anís, de la mejor calidad, importadas de España. Se presenta en dos formas: etiqueta azul (dulce), etiqueta roja (menos dulce).
Su uso: Como "long drink" con hielo o agua helada (Anís Bols Glacé), en la sobremesa, en la clásica copita. También en postres. (Ver pág. 32).

CACAO BLANCO

Qué es: Es cremoso, suave, aterciopelado y tiene un pronunciado y fino aroma a cacao que se obtiene de la destilación de cacao tostado, importado del Brasil.
Su uso: Delicioso solo, en copita, en cocktails o bombones. (Ver págs. 33, 37 y 38).

TRIPLE SEC

Qué es: Licor cristalino con delicioso bouquet a naranja; se destila de cáscaras importadas de Curaçao (Caribe) y cáscaras de naranja de Málaga.
Su uso: En copita. "On the rocks" (con hielo) es delicioso. También se utiliza para los más variados postres y platos, tal como se indica en págs. 15, 17, 18, 20, 21, 22, 23, 24, 37 y 38.

DEMOKAAT

Qué es: Es una elaborada combinación de frescas yemas de huevo con moka, el más fino y delicado de los cafés y tiene un gusto aterciopelado, delicioso.
Su uso: Puede tomarse en copita o usarse para repostería, para dar un toque refinado a los más variados postres. (Ver págs. 33 y 39).

PRUNELLE

Qué es: Es una fina y equilibrada combinación de ciruelas seleccionadas con cognac añejo. Tiene un gusto levemente amargo que resalta el bouquet del cognac.
Su uso: Solo, en copita, o para preparar exquisitos platos y postres. (Ver recetas en págs. 35 y 37).

CREMA DE VAINILLA

Qué es: Es un licor agradable, cremoso, para cuya elaboración se han empleado los mejores frutos de vainilla importados, que son macerados mediante un proceso especial para extraer así lo mejor de su aroma y sabor.
Su uso: Puede usarse para helados y postres o tomarse en copita. (Ver págs. 29, 32, 34 y 37).

PLATOS FRÍOS

PATO AL ANANÁS

Patos Viccas, 2 - Sal y pimienta, a gusto - Limón, 1 - CHERRY BOLS, 4 copitas - Manteca, 50 g. - Zanahorias glacé, 750 g. - Ananás al natural, 350 g. - Tostadas untadas con paté, 8 - Jalea de membrillo, 750 g.

Una vez limpios los patos frotarlos con limón, sazonarlos bien por fuera y por dentro, colocarlos en una cacerola, rociar con la manteca fundida y cocinar en horno caliente, dorándolos bien en toda la superficie. Cuando estén cocidos, retirar del horno, dejarlos enfriar y cortarlos en cuartos separando las patas. Desprender las alas de la pechuga, dejando solamente el hueso del brazuelo.

Colocar las presas en un recipiente y rociar con la mitad del Cherry Bols para que el aroma del mismo impregne bien los trozos del ave. Cuando estén bien fríos, poner sobre cada trozo media rodaja de ananás.

Licuar una tercera parte de la jalea y mezclarla con el resto del Cherry Bols. Enfriarla removiéndola y cuando comience a solidificarse, abrillantar las presas del ave y colocar en la heladera. Al servir, disponer en el centro de la fuente las zanahorias, alrededor las tostadas, sobre éstas los cuartos de pato y adornar con el resto del ananás y la jalea picada en forma de medallón. En los brazuelos, colocar papillotes.

PATÉ DE HÍGADO

Hígado de ternera, 1 Kg. - Laurel, sal, pimienta y nuez moscada, a gusto - Tocino, 200 g. - Carne de cerdo, 200 g. - BISQUIT TRES ESTRELLAS o TRIPLE SEC BOLS, 2 copitas - Claras de huevo, 3.

Remojar durante 2 horas, en agua fría con sal y vinagre, el hígado de ternera cortado en trozos medianos. Colarlo y enjuagarlo. Dentro de una sartén agregarle laurel, sal, pimienta y nuez moscada; dejar que hierva unos minutos, removerlo y escurrirle muy bien toda el agua. Los trozos así sancochados pasarlos por la máquina de picar junto con el tocino y la carne de cerdo (pasarlos por lo menos 3 veces para que se desmenucen muy bien). A esta pasta agregarle el Bisquit Tres Estrellas o el Triple Sec Bols. Batir las claras de huevo y agregarlas al paté.
Enmantecar un molde alargado y llenarlo con la preparación, prensándola bien.
Cocinar a horno fuerte 7 u 8 minutos y luego, a calor moderado, 45 minutos más.
Enfriar dentro del mismo molde. Conservarlo en la heladera para cortarlo en tajadas cuando esté bien frío.

COCKTAIL DE LANGOSTINOS Y PALTA

Langostinos, ¼ Kg. - Mayonesa, ½ taza - BISQUIT TRES ESTRELLAS, 2 copitas - Paltas maduras, 1 o 2 - Salsa Ketchup, 2 cucharadas.

Pelar los langostinos y cortarlos en trocitos; mezclarlos con la pulpa desmenuzada de las paltas.
Aderezar todo con la mayonesa, previamente batida con la salsa Ketchup y el Bisquit Tres Estrellas. Servir en 4 platitos individuales, con hielo granizado alrededor.

COCKTAIL DE LANGOSTA O CANGREJOS

Langosta, 1 o cangrejos, 1 lata - Pomelos, 1 o 2 (la pulpa extraída con cucharita) - Crema de leche, 4 cucharadas - BISQUIT TRES ESTRELLAS, 1 copita - Salsa Ketchup, 1 cucharada - Salsa Inglesa, unas gotas - Sal y pimienta, a gusto.

Mezclar la carne de la langosta o cangrejos con los trocitos del pomelo. Aparte, preparar la salsa batiendo muy bien todos los ingredientes. Con esta salsa, aderezar la preparación anterior. Colocar las porciones en platitos individuales, helar y servir. Esta receta puede prepararse también con centolla en vez de langosta o cangrejos.

PLATOS CALIENTES

POULET SAUTÉ À LA BRESSANE

Pollo limpio, 1 - Sal y pimienta, a gusto - Manteca, 50 g. - Cebolla picada, 1 - KÜMMEL BOLS, 4 copitas - Tomates licuados, 2 - Crema de leche, 200 g. - Camarones pelados, ¼ Kg. - Ciruelas secas, remojadas y hervidas, ¼ Kg. - Medias lunas de hojaldre, 6.

Cortar el pollo en presas chicas, por las coyunturas para evitar astillar los huesos, y sazonar. Dorarlo con manteca, sobre fuego moderado.
Agregar la cebolla, dorándola apenas y añadirle el Kümmel Bols. Dar un hervor, luego poner el tomate, sazonar y dejar hervir otros 5 o 6 minutos.
Agregar la crema de leche y los camarones; cocinar 3 ó 4 minutos más. Incorporar las ciruelas cocidas, sin carozo. Al servir, disponer los trozos de pollo en una fuente y volcarle la salsa con los camarones y las ciruelas; alrededor las medias lunas. Presentar bien caliente.

LENGUA DE TERNERA CON SALSA DE DAMASCOS

Lengua hervida, 1 - Manteca, aceite, laurel y cebolla de verdeo picada, a gusto - Orejones de damasco, remojados y hervidos, 12 - Caldo, ¼ de taza - APRICOT BOLS, 1 copita.
GUARNICION: Papitas "noisette", 1 taza - Zanahorias en rodajas, 1 taza.

Poner en una cacerola la manteca, el aceite, el laurel y la cebolla; agregar la lengua cortada en rodajas. Cuando se empieco a dorar, añadir el caldo y el Apricot Bols, cocinar unos minutos, poner los orejones, dejar un poco más y sacar del fuego.
Servir con las papitas "noisette" y las zanahorias hervidas, doradas en manteca.

CRÉPINETTES DE AVE AGNÈS SOREL

Carne de pollo, 250 g. - Carne de cerdo con gordura, 350 g. - Hígados de pollo, cocidos con manteca, 2 - Jamón crudo, 100 g. - Champignons, 150 g. (hongos frescos) - Sal, pimienta y nuez moscada, a gusto - TRIPLE SEC BOLS, 4 copitas - Tela de cerdo, 200 g. - Manteca, 100 g. - Pan rallado, 100 g. - Crema de leche, 200 g.

Picar la carne de pollo, cerdo, los hígados y el jamón, empleando disco grueso. Colocar en un recipiente con la tercera parte de los champignons picados, sazonar y agregar la mitad del licor Triple Sec Bols; mezclar con espátula de madera. Dividirlo en 12 partes iguales, ovaladas y planas, de 2 a 3 cm. de espesor y envolverlas en trozos de tela de cerdo. Pasarlas por manteca fundida y cubrirlas con pan rallado. Disponerlas en una asadera y cocinarlas en horno bien caliente de 12 a 15 minutos.
Retirar del horno, poner la asadera sobre fuego, volcarle el resto del Triple Sec Bols y hervir un minuto. Sacar las crépinettes de la asadera y agregar en ella el resto de los champignons, en rodajas, y la crema de leche.
Hervir fuerte de 3 a 4 minutos, poner las crépinettes en una fuente y cubrirlas con la mitad de la salsa; el resto servir en salsera.
Como guarnición: Puré de lentejas o arvejas. Adornar con limón y perejil.

ESCALOPES DE TERNERA AL TRIPLE SEC

Escalopes de ternera, 4 - Limón, 1 - Manteca, 70 g. y aceite en proporción - Caldo de carne, 1 taza - Harina y sal, 1 cucharada - Pimienta, a voluntad - TRIPLE SEC BOLS, ½ copita - BISQUIT TRES ESTRELLAS, ½ copita.

Dorar los escalopes en aceite y manteca. Añadir la sal y pimienta a voluntad. Una vez dorados, sacarlos y mantenerlos al calor. Añadir la harina al aceite en que se doraron los escalopes, removiendo constantemente.
Mezclar el Triple Sec Bols y el Bisquit Tres Estrellas con caldo tibio, agregarlo a la preparación anterior y hacer hervir todo suavemente hasta que esté dorado y bien unido.
Colocar los escalopes sobre una fuente y cubrirlos con la salsa, adornando cada uno de ellos con una tajada de limón.

RIÑONCITOS FLAMBÉS CHEZ HENRY

Riñones de ternera, en rebanadas finas, 2 - Manteca, 2 cucharadas - Sal y pimienta, a gusto - VODKA BOLS, 1 copita - CURAÇAO ORANGE BOLS, 1 copita - Nueces molidas, 1 cucharada - Crema de leche, cantidad necesaria - Arroz blanco, ¼ Kg.

En una sartén derretir una cucharada de manteca y saltear los riñones a fuego vivo. Remover hasta que tomen un ligero color oscuro. Condimentar con sal y pimienta. Retirar del fuego y conservar en un recipiente tapado, al calor. Sobre un calentador de mesa, poner una fuente metálica. Calentar unos segundos, agregar una cucharada de manteca e ir colocando los riñones sin su jugo. Arder la Vodka Bols en un cucharón, volcar sobre los riñones y flambearlos rápidamente.
Aromatizar con el Curaçao Orange Bols. Incorporar lentamente el jugo de los riñones para hacer el fondo de salsa. Por último, las nueces y la crema para ligar y espesar.
Presentar los riñones con arroz blanco.

ANILLO DE LANGOSTINOS "À LA NEWBURG"

Langostinos, 1 Kg, - Pimienta y sal, a gusto - TRIPLE SEC BOLS, 4 copitas - Aceite, 75 g. - Cebollas, 50 g. - Tomate fresco licuado, 300 g. - Crema de leche, 200 g. - Arroz blanco, 1 Kg.

Pelar los langostinos; machacar en el mortero las ⅔ partes de las cabezas y ponerlas en una cacerola con ¼ litro de agua, sazonar y hervir de 10 a 12 minutos. Luego pasar el líquido por un colador, presionando. Aparte, dorar las cebollas picadas en aceite caliente, añadir los langostinos y calentarlos un poco; luego rociar con el Triple Sec Bols. Remover con espátula y agregar el tomate, el líquido obtenido con las cabezas de langostinos y la crema de leche. Sazonar y hervir fuerte de 5 a 6 minutos. Disponer el arroz en un molde Savarin enmantecado, presionando bien y desmoldarlo en fuente redonda. En el centro, colocar los langostinos con su salsa y adornar con el resto de las cabezas y rodajas de tomate.

RUEDA DE TERNERA "À LA SILLERY"

Rueda de ternera, 1 Kg. - Sal y pimienta, a gusto - Jugo de ½ limón - Ajo, 1 diente - Orégano, laurel, salvia y tomillo, a gusto - Cebolla picada, 1 - Ají morrón picado, 1 - BISQUIT TRES ESTRELLAS, 1 copita - Conserva de tomate, 1 cucharada - Aceitunas negras, 10 o 12.

Salar y aderezar la carne con las hierbas aromáticas, saltear en la cacerola dorándola por ambos lados, rociada con el jugo de limón. Agregarle el ajo, la cebolla, el ají y la conserva disuelta con el Bisquit Tres Estrellas. Dejar que se cocine a fuego lento hasta que la carne resulte tierna. En el momento de servir, agregar las aceitunas negras.

POLLO SALTEADO "A LA MADRILEÑA"

Pollo limpio, 1 - Sal y pimienta, a gusto - Jugo de 1 limón - Laurel, orégano, tomillo, ajo, a gusto - Pimentón, 1 cucharadita - Manteca para freír - Harina, 1 cucharada - CREMA DE PEPITAS BOLS, 1 copita.

Cortar el pollo en trozos chicos. Aderezarlos con sal y pimienta; rociar con el jugo de limón y saltearlos en un poco de manteca. Agregar laurel, orégano, tomillo, ajo y pimentón. Cuando las presas estén bien doradas, casi cocidas, retirarlas de la sartén y en esa misma manteca de la fritura, disolver la harina con la Crema de Pepitas Bols. Agregarle un poco más de sal y azúcar, si hiciera falta. Colocar los trozos del ave dentro de la salsa, tapar, y dejar cocinar con fuego moderado 10 minutos más.

POLLO "À LA MONASTIQUE"

Pollo grande, limpio, 1 - Sal y pimienta, a gusto.
Salsa: Caldo, 1 taza - Harina, 2 cucharadas - Jugo de la cocción - MONASTIQUE BOLS, 2 copitas - Hongos remojados y picados, 2 cucharadas.

Preparar el pollo al horno o a la cacerola, estofado; dividirlo luego en presas. Aparte, preparar una salsa con los ingredientes indicados y colocar dentro los trozos del ave. Se le da una rápida cocción de 5 minutos y se sirve acompañado con timbalitos de arroz blanco.

PATO RELLENO "AL CURAÇAO ORANGE"

Pato, 1 - Manzanas ácidas, peladas y en trozos, 2 - Sal y pimienta, a gusto - CURAÇAO ORANGE BOLS, 1 o 2 copitas - Ciruelas secas, remojadas, ¼ Kg. - jugo de 2 naranjas.

El pato, bien limpio y lavado, se frota por dentro y por fuera con sal y pimienta. Se le rellena la cavidad con los trozos de manzana, alternando con las ciruelas, mientras se lo moja con un poco de Curaçao Orange Bols. Se acomoda el ave en una asadera, se cubre el fondo de la misma con el jugo de naranja y se cocina en el horno, rociando el ave de tanto en tanto.
Cuando el pato está cocido y a punto de servir, entero o trinchado, aún caliente, se lo rocía con Curaçao Orange Bols antes de llevarlo a la mesa.

COSTILLAR DE CERDO GLACÉ

Costillar de cerdo, 1½ Kg. aproximadamente (entero) - Sal, pimienta, mostaza, a gusto - Azúcar negra, 2 o 3 cucharadas - CHERRY BOLS, 1 copita - Manzanas ácidas, 6.

Aderezar el costillar con sal, pimienta y mostaza y espolvorear, especialmente sobre la parte grasa, el azúcar negra. Rociar suavemente con el Cherry Bols, cuando ya esté colocado dentro de la asadera; hornear a calor fuerte los primeros 10 minutos, continuar a calor moderado, rociándolo frecuentemente con su salsa, por lo menos 1 hora hasta que resulte bien cocido. A media cocción, colocar alrededor las manzanas con cáscara, descorazonadas para sacarles las semillas.
Al rociar la carne, rociar también las manzanas. Si es necesario, durante la cocción rociar con otra copita de Cherry Bols, para que resulte jugoso.
Servir bien caliente.

CROQUETAS DE CORDERO "SUZETTE"

Salsa blanca, bien espesa y fría, 2 tazas - Carne de cordero cocida, picada muy fina, 1 taza - Huevos batidos, 3 - Queso rallado, 2 cucharadas - Jugo de limón, 1 cucharada - TRIPLE SEC BOLS, ½ copita - Sal y pimienta, a gusto - Pan rallado.

Mezclar la salsa blanca con la carne, un huevo y el queso, aderezando todo muy bien con el Triple Sec Bols, el jugo de limón, sal y pimienta. Con esta pasta formar croquetas ovaladas y pasarlas por huevo batido con sal y luego por pan rallado. Freírlas en aceite caliente y servirlas bañadas con alguna salsa indicada para carnes o con ensalada.

DELICIA DE REPOLLO COLORADO

Repollo colorado, 1 mediano - Manzanas ácidas, 2 - Clavo de olor, 1 - Manteca, 50 g. - Azúcar, 2 cucharadas - CURAÇAO ORANGE BOLS, 1 copita - Vinagre, 1 cucharada.

Colocar en una cacerola el repollo cortado en tiras bien finas y las manzanas cortadas en tajaditas finitas, junto con el clavo de olor, la manteca, el vinagre y el azúcar. Dejar que todo se cocine a fuego lento, tapado, removiendo de tanto en tanto, hasta que el repollo esté bien tierno. En el momento de servir, rociar con el Curaçao Orange Bols.

NIÑOS ENVUELTOS AL TRIPLE SEC

Bifes finos y bien tiernos, 6 u 8 - Queso fresco, Fontina, o queso fundido, 6 u 8 tiritas - Sal, pimienta, mostaza y nuez moscada, a gusto - Aceite o manteca para freír - TRIPLE SEC BOLS, 2 copitas - Pan rallado, 2 cucharadas.

Aderezar muy bien los bifes con la sal, pimienta, mostaza y nuez moscada. Colocar sobre cada uno la tirita de queso, un poco más corta; arrollar y sujetar cada arrollado con un palillo. Colocarlos en una sartén grande y rociarlos con el Triple Sec Bols y el aceite o la manteca. Taparlos y dejar que se cocinen a fuego lento más o menos 30 minutos. Agregarle más sal o pimienta, si hace falta, y espolvorearlos con el pan rallado antes de servir.

LOMO RELLENO AL CURAÇAO ORANGE

Lomo (si es posible de ternera y entero), 1 - Cebolla picada y frita en manteca, 1 - Sal y pimienta, a gusto - Orégano, 1 pizca - Miga de 1 pancito, remojada en CURAÇAO ORANGE BOLS - Huevo batido, 1 - Queso rallado, 2 cucharadas - CURAÇAO ORANGE BOLS, 1 copita - Perejil, picado muy fino, 1 cucharada.

Por la punta más ancha del lomo, introducir un cuchillo y tratar de ahuecarlo, haciéndolo girar, simplemente, dentro de la carne. Aparte, mezclar muy bien los demás ingredientes; rellenar el lomo y, si es necesario, coser la abertura.
Cocinarlo a la cacerola, dorándolo primero y luego a fuego lento, rociado con el Curaçao Orange Bols. Terminar de cocinarlo en 1 hora, aproximadamente. Servirlo cortado en rebanadas y acompañado con puré o jardinera de verduras.

LOMO DE CERDO CON ANANÁS

Lomo de cerdo, 1 - Sal, pimienta, a gusto - APRICOT BOLS, 1 copita - Ananás en rodajas, 1 o ananás en almíbar, 1 lata,

Salsa: Jugo de la cocción - Salsa Ketchup, 1 cucharada - Maicena, 1 cucharada - APRICOT BOLS, 2 copitas.

Condimentar el lomo entero con sal y pimienta. Colocarlo en una asadera y rociarlo con el Apricot Bols; cocinarlo como de costumbre, al horno, hasta que esté a punto, más bien jugoso. Cortarlo en rebanadas y alternándolas con las de ananas, formar nuevamente el lomo, sin el jugo, en una fuente de horno. Bañar la carne así preparada con una salsa hecha con el jugo que quedó en la asadera, al que se le agrega la salsa Ketchup, la maicena y el Apricot Bols y, si le hace falta, un poquito más de sal, azúcar, pimienta y jugo del ananás. Calentarlo unos minutos más en el horno. Se puede acompañar con una jardinera de verduras.

CIVET DE LIÈVRE "BON GOÛT"

Liebre, 1 - TRIPLE SEC BOLS o HALF OM HALF BOLS, 2 copitas - Laurel, orégano, tomillo, sal, pimienta, perejil y ajo, a gusto - Tocino o panceta, en rebanadas finas, 100 g. - Cebolla picada, 1 - Ají, 1 - Zanahoria rallada, 1 - Caldo, 1 cucharón - Harina o pan rallado, 1 cucharada.

Limpiar y lavar la liebre, cortarla en presas que se ponen a remojar toda la noche, rociadas con una copita de Triple Sec Bols o Half om Half Bols, agregarle laurel, orégano, tomillo, sal, pimienta, perejil y ajo. Al día siguiente freír los trozos en aceite, junto con el tocino o la panceta, la cebolla, el ají y la zanahoria. Se le agrega el caldo y se deja cocinar, tapado, a fuego lento, durante 2 horas. Un momento antes de servir se rocía con otra copita de Triple Sec Bols o Half om Half Bols y se espesa la salsa con la harina o el pan rallado.

ESCALOPINES SUPREMOS

Bifes finos y tiernos, 6 u 8 - Sal, pimienta y mostaza, a gusto - Harina - Aceite o manteca, para freír - Cebolla grande, picada bien fina, 1 - Arvejas, 1 lata - CURAÇAO TRIPLE SEC BOLS, 2 copitas - Aceitunas verdes, picadas, 2 cucharadas - Papas "a la cucharita", hervidas y salteadas en manteca, 2 tazas.

Condimentar los bifes con sal, pimienta y mostaza; pasarlos por harina y luego freírlos vuelta y vuelta en aceite o manteca. En el aceite restante de la fritura dorar la cebolla, agregar los bifes, las arvejas, el Curaçao Triple Sec Bols y las aceitunas. Cocinar todo 5 minutos más y servir acompañado con las papitas.

OSSOBUCCO AL TRIPLE SEC

Ossobucco tierno, 1½ Kg. - Sal y pimienta, a gusto - Laurel, 1 hoja - Orégano, 1 ramita - Aceite y manteca, para freír - Cebolla picada, 1 - Conserva de tomate, 1 cucharada - TRIPLE SEC BOLS, 1 copita - Perejil y ajo picados muy fino, 1 cucharada colmada.

Cortar el ossobucco en rodajas chicas y parejas. Recortarles los nervios y la piel. Condimentarlas con sal y pimienta junto con el laurel y el orégano; ponerlas dentro de una cacerola y freírlas con un poco de aceite y de manteca. Cuando la carne esté dorada y a media cocción, separarla en un plato.
Dentro del aceite de la fritura dorar la cebolla, agregar la cucharada de conserva de tomate disuelta en el Triple Sec Bols y colocar en esta salsa nuevamente la carne, dejando que se cocine todo muy bien, tapado, unos 15 minutos más.
En el momento de llevar a la mesa el ossobucco espolvorear abundantemente con el ajo y perejil picados.

SALSAS Y GUARNICIONES

SALSA EXQUISITA PARA CROQUETAS DE CARNE

Harina, 2 cucharadas - Caldo - CURAÇAO TRIPLE SEC BOLS, 1 copita - Hongos, 1 o 2 cucharadas - BISQUIT TRES ESTRELLAS, ½ copita.

Dorar en manteca la harina, añadiéndole caldo poco a poco hasta obtener una salsa más bien espesa, agregarle los hongos, previamente remojados y picados, el Curaçao Triple Sec Bols y el Bisquit Tres Estrellas. Dejar cocinar unos minutos más.

CEBOLLITAS "MARIETTE"

Cebollitas chicas, 12 - Sal y pimienta, a gusto - Manteca, 100 g. - Nuez moscada, 1 pizca - TRIPLE SEC BOLS, 2 copitas - Harina, 1 cucharada.

Pelar las cebollas, darles un ligero hervor echándolas enteras en agua hirviendo con sal, para ablandarlas. Colarlas y saltearlas en manteca, aderezándolas con sal, pimienta, nuez moscada y el Triple Sec Bols. Espolvorearlas con harina y dejar que se cocinen lentamente, tapadas, unos minutos más.

CHAMPIGNONS "AL KÜMMEL"

Champignons, 1 lata - Sal y pimienta, a gusto - KÜMMEL BOLS, 1 copita.

Colar el contenido de la lata de champignons y guardar 2 o 3 cucharadas del agua. Saltear los champignons en manteca, aderezándolos a gusto con sal y pimienta. Agregarles el Kümmel Bols y, si hace falta, el líquido reservado. Si se desea espesar la salsa, agregar 1 cucharada de pan rallado o harina. Servirlos bien calientes. Puede servirse como guarnición o sobre tostadas como canapés.

PASTAS PARA RELLENOS

PARA PAVO O POLLO AL HORNO

Carne de ternera bien picada, ½ Kg. Carne de cerdo bien picada, ½ Kg. - BISQUIT TRES ESTRELLAS, 1 copita - Huevos duros, picados, 2 - Pan lactal, 4 tajadas remojadas en CURAÇAO TRIPLE SEC BOLS - Sal y especias, a gusto - Huevos batidos, 3 - Aceite, 2 cucharadas - Cebolla rallada, 1.

Mezclar dentro de un recipiente todos los ingredientes, trabajándolos bien hasta formar una pasta. Cocinar este relleno dentro del ave o bien en un molde aparte, enmantecado y espolvoreado con pan rallado.

PARA SANDWICHES O CANAPÉS

Huevos duros, 3 yemas - Paté o picadillo de carne, 1 latita - Manteca, 3 cucharadas - CURAÇAO ORANGE BOLS o TRIPLE SEC BOLS, 1 copita - Sal, pimienta y mostaza, a gusto.

Pisar muy bien todos los ingredientes con el tenedor, hasta obtener una verdadera pasta cremosa que se pueda untar sobre el pan, tostadas o galletitas. Sobre este relleno combinar rodajas de tomate, fiambres, pickles o pepinos.

PARA TARTALETAS O MINIATURAS

Salsa blanca espesa, ½ taza - TRIPLE SEC BOLS, 1 copita. - Queso Roquefort pisado, 50 g.

Mezclar la salsa blanca con el queso Roquefort y agregarle el Triple Sec Bols. Con esta pasta rellenar tartaletas.

Mayonesa, ½ taza - Palta madura, 1 - BISQUIT TRES ESTRELLAS, 1 copita - Salsa Ketchup, 1 cucharada.

Pisar muy bien la pulpa de la palta, agregar la mayonesa, el Bisquit Tres Estrellas y la salsa Ketchup. Mezclar todo hasta obtener una pasta suave.

Queso Cheddar, rallado, 50 g. - Azúcar, 1 cucharada - Crema de leche, 1 cucharada - TRIPLE SEC BOLS, ½ copita - Aceitunas, morrones, anchoas.

Mezclar el queso con el azúcar y la crema de leche; agregar el Triple Sec Bols. Decorar este relleno con aceitunas, morrones o anchoas.

POSTRES

BAVAROISE A LA MENTA BOLS

Azúcar molida, ¼ Kg. - Yemas de huevo, 6 - Leche hirviendo, ¼ litro - Gelatina en polvo sin sabor, 30 g. - CREMA DE MENTA BOLS, 4 copitas - Crema de leche, 300 g. - Chocolate derretido caliente.
Para decorar: Hojas de menta fresca y fruta abrillantada.

En un bol batir el azúcar con las yemas hasta que tome color blancuzco; agregar poco a poco la leche hirviendo sin dejar de batir. Remojar la gelatina en agua fría y disolver en la preparación anterior. Colocar sobre fuego suave y remover hasta que espese. Aromatizar con la Crema de Menta Bols; unir y adicionar la crema de leche batida, fuera del fuego. Verter en un molde Bavaroise ligeramente humedecido. Refrigerar durante 3 horas. Desmoldar y decorar la fuente con hojas de menta frescas y frutas abrillantadas. Servir con chocolate derretido caliente.

BAVAROISE DE CREMA DE CACAO BOLS

Yemas de huevo, 2 - Azúcar, ½ taza - Cacao en polvo, 2 cucharadas - Leche, ¼ litro - Gelatina en polvo sin sabor, 30 g. - CREMA DE CACAO BOLS, 2 copitas - Crema de leche, 250 g. - Crema Chantilly - Nueces o frutas en almíbar o abrillantadas.

Batir las yemas con el azúcar y el cacao en polvo, trabajándolas bien hasta disolver todo; agregar poco a poco la leche tibia y la gelatina disuelta en un poquito de leche fría. Cocinar a fuego lento y suave revolviendo hasta que la preparación se espese y casi llegue a hervir. Retirarla del fuego, continuar batiendo hasta entibiar y mezclarle la crema de leche batida y la Crema de Cacao Bols.
Llenar una budinera, humedecida con agua fría, y poner en la heladera hasta que se solidifique bien. Desmoldar y servir con crema Chantilly y nueces o frutas abrillantadas o en almíbar.

CANASTITAS DE NARANJA

Naranjas, 4 - Crema de leche, 250 g. - Azúcar impalpable, 4 cucharadas - ADVOKAAT BOLS, 3 copitas.

Cortar a las naranjas una tapita y extraerles la pulpa. Mezclar la crema de leche, batida con el azúcar, con trocitos de pulpa de naranja bien elegidos, sin hollejos. Aderezar con Advokaat Bols y rellenar nuevamente las cáscaras. Servir bien heladas, decoradas a gusto, con gajos enteros o 1 cereza o frutilla.

BAGATELLE ADVOKAAT

Bizcochos amarettis, ¼ Kg. - Mermelada de naranja, 4 cucharadas - Postre de chocolate (1 paquete, preparado con ½ litro de leche) - Pasas de uva sin semilla, 3 cucharadas - Claras de huevo, 2 - Azúcar, 3 cucharadas - ADVOKAAT BOLS, 2 copitas.

Separar los amarettis en 3 porciones. Humedecer una porción con agua tibia, pisarlos un poco y cubrir el fondo de una fuente para horno, previamente enmantecada. Echar encima las cucharadas de mermelada, cubrir con la mitad del postre de chocolate recién hecho, mientras está caliente; luego, colocar sobre esta preparación la segunda porción de amarettis, igualmente remojados y pisados y sobre éstos distribuir las pasas rociadas con 1 copita de Advokaat Bols. Volcar encima la parte restante del postre y por último la tercera porción de los amarettis. Batir las claras a punto de nieve e incorporarle el azúcar y la otra copita de Advokaat Bols. Cubrir con esto la fuente y llevarla al horno para que se cocine durante 25 minutos a calor moderado. Servir el postre recién al día siguiente para que se concentren bien los sabores.

POSTRE K. L. M.

Bizcochuelo, 6 rodajas - MARASCHINO BOLS, 1 copita - Peras en almíbar, bien escurridas, 6 mitades - Chocolate derretido, 2 barritas - Dulce de leche, 1 cucharada bien colmada - Crema Chantilly, 6 cucharadas - ADVOKAAT BOLS, 1 copita.

Utilizar 6 platitos individuales y colocar en el fondo de cada uno 1 rodaja de bizcochuelo humedecida con el Maraschino Bols y un poquito de almíbar de las peras. Encima colocar ½ pera y pintarla con el chocolate derretido, previamente mezclado con el dulce de leche. Decorar con un copete de crema Chantilly y terminar el postre bañando cada porción con Advokaat Bols.

BISCOTTELA DELICIOSA AL CACAO BOLS

Bizcochos de vainilla, 16 - CREMA DE CACAO BOLS, ½ copita - Crema de manteca Advokaat, 200 g. (ver receta pág. 39).

Baño Blanco: Claras de huevo, 2 - Azúcar, 1 taza - Agua, 3 cucharadas - ADVOKAAT BOLS, 2 copitas.

Echar la Crema de Cacao Bols en el fondo de un plato y, una por una, pasar las vainillas para humedecerlas mientras se van colocando en camadas de cuatro, cruzadas, entreveradas con una capa de crema de manteca Advokaat. Una vez armado el postre en forma de pila con todas las vainillas, cubrirlo con el siguiente Baño Blanco: poner las claras, el azúcar y el agua dentro de un recipiente hondo, batiendo a baño María; batir enérgicamente hasta que tome punto de merengue y se espese. Con esto bañar el postre mientras el merengue esté aún caliente, enfriar un rato en la heladera y al servir rociar el merengue con el Advokaat Bols.

PASTA BÁSICA PARA PANQUEQUES O CRÊPES

Harina, ½ taza - Sal, 1 pizca - Huevos batidos, 3 - Manteca, 1 cucharada - Leche fría, 1 taza - Ralladura de naranja o limón.

Poner la harina en un recipiente hondo, mezclarle la sal, los huevos, la manteca derretida y la leche, incorporada poco a poco mientras se bate todo hasta obtener una pasta semi-chirle. Pasarla a través de un colador para que no le queden grumos. Hacer las crêpes o panqueques cocinándolos en una sartén untada con manteca, a fuego lento y parejo. Cuando se desprenden, darlos vuelta para dorarlos de ambos lados. En caso de que se pegaran alrededor del borde de la sartén, pintarlos con un pincel mojado en manteca derretida, lo que ayudará a desprenderlos.

"CRÊPES SUZETTE"

Panqueques, 12 - Azúcar, 4 pancitos - Manteca, 2 cucharadas - Jugo de 1 naranja - CURAÇAO ORANGE BOLS, ½ copita.

Tener preparados los panqueques. Frotar los pancitos de azúcar en la cáscara de una naranja, colocarlos en la sartén, agregarles el jugo de la naranja y la manteca, calentar esta salsa y dentro de ella colocar los panqueques. Resulta muy apropiada una fuente de metal con su calentador. Agregar el Curaçao Orange Bols y encenderles fuego para flambearlos, sirviéndolos inmediatamente después de que se apague la llama.

PANQUEQUES RELLENOS CON QUESO CREMA

Panqueques, 8 o 10 - Quesito sin sal, 1 - Frutas abrillantadas, 2 cucharadas - CHERRY BOLS, 1 copita - ADVOKAAT BOLS, 1 copita - Azúcar impalpable, a gusto.

Tener preparados los panqueques. Aparte, mezclar el azúcar con el quesito, el Cherry Bols y las frutas abrillantadas en trocitos. Rellenar los panqueques y doblarlos o arrollarlos. Colocarlos en una fuente amplia y bañarlos con Advokaat Bols. Las frutas pueden reemplazarse por pasas de uva, previamente remojadas en Prunelle Bols.

POSTRE DE PANQUEQUES

Panqueques, 12 a 16 - Crema de leche, 250 g. - Azúcar impalpable, 3 cucharadas - ADVOKAAT BOLS, 1½ copita - Nueces o almendras molidas.

Preparar los panqueques y mantenerlos al calor. Batir la crema de leche con el azúcar impalpable y el Advokaat Bols. Colocar los panqueques en forma de pila, alternando con la crema. Bañarlos con un poco más de Advokaat Bols y espolvorear con nueces o almendras molidas y servir porciones, cortando como si fuera una torta.

TORTA "EXPRESS"

Bizcochuelo, 1 - CHERRY BOLS, 1½ copita - ADVOKAAT BOLS, cantidad necesaria.
Para decorar: Gajos de naranja o mandarina, copitos de crema Chantilly y cerezas.

Preparar un bizcochuelo de 6 huevos y cocinarlo en un molde bien chato como los de pastel o pizza. Cuando esté bien frío, sin sacarlo del molde, emborracharlo con el Cherry Bols. Cubrir el bizcochuelo con una capa de Advokaat Bols y decorarlo con gajos de naranja o mandarina, copitos de crema y cerezas.

POSTRE HELADO

CHERRY BOLS o CREMA DE CACAO BOLS, 1 copita - Frutas confitadas, en trocitos, 1 taza - Ricota, ½ Kg. - Azúcar impalpable, 5 cucharadas - Crema de leche batida, 150 g. - Bizcochos o trozos de bizcochuelo.

Durante un par de horas remojar los trocitos de fruta en el Cherry Bols o Crema de Cacao Bols. Batir la ricota con el azúcar y agregarle la crema. Unir la preparación de las frutas con la de la ricota y poner a helar en la cubetera.
Servir cada porción de helado sobre un trozo de bizcochuelo o bizcochos secos borrachos con el mismo u otro licor Bols a gusto.

COPA ANANÁS

Bizcochuelo, 6 rodajas - CHERRY BOLS, 1 copita - Ananás en almíbar o fresco, 6 rodajas - ADVOKAAT BOLS, cantidad suficiente - Peras o duraznos en almíbar, 6 mitades - Cerezas - Crema Chantilly.

Colocar en copas de champagne cada rodaja de bizcochuelo y humedecerla con Cherry Bols. Encima colocarle 1 rodaja de ananás rociada con Advokaat Bols; sobre ésta, ½ durazno en almíbar con la parte cóncava hacia arriba. En el hueco colocarle un copete de crema Chantilly, bañar con Advokaat Bols y decorar con cerezas.

DELICIAS DE ANANÁS O DE MANZANA

Ananás, 1 o manzanas ácidas, 2 o 3 - MARASCHINO BOLS, 1 copita - Harina, 1½ taza - Polvo de hornear, 1 cucharadita - Azúcar, 1 cucharada - Huevo, bien batido, 1 - Leche, 6 cucharadas - Manteca derretida, 1 cucharada - Aceite para freír - CREMA DE BANANA BOLS, cantidad suficiente. - Azúcar impalpable para espolvorear

Si se utiliza ananás, pelarlo y cortarlo en rodajas finas. Si son manzanas, pelarlas, descorazonarlas, sacarles las semillas y cortarlas en rodajas. Rociar con el Maraschino Bols. Aparte, con los demás ingredientes, preparar una pasta semi-chirle como la de los buñuelos. Pasar por ella, una por una, cada rodaja y freírlas como simples buñuelos. Escurrirlas sobre papel y colocarlas en una fuente. Rociar con Crema de Banana Bols y, finalmente, espolvorear con un poco de azúcar impalpable.

"APPLE CHIPS"

Puré de manzanas, 2 tazas - CHERRY BOLS, 1 copita - Yemas de huevo, 3 - Azúcar, 3 cucharadas - Migas de bizcocho o galletitas bien deshechas, 1 taza - Claras de huevo a punto de nieve, 3 - Crema Chantilly - ADVOKAAT BOLS, 1 copita.

Colocar el puré de manzanas en una fuente de horno enmantecada y rociarlo con el Cherry Bols. Aparte, batir las yemas con el azúcar, agregarle las migas de los bizcochos y por último incorporarle las claras a nieve, como se hace al preparar un bizcochuelo. Cubrir con esta mezcla la preparación anterior y cocinar a horno moderado 25 minutos.
Una vez fría, servir cada porción con un copete de crema Chantilly rociado con Advokaat Bols.

BUDÍN DE CIRUELAS CON SALSA DE VAINILLA

Ciruelas secas remojadas, ¼ Kg. - Leche condensada, 1 lata - Huevos, 5.

Mezclar las ciruelas descarozadas con los huevos y la leche condensada. Enmantecar y enharinar un molde, verter la preparación y cocinar a baño María en horno moderado.
Desmoldar y acompañar con "Salsa de Vainilla".

Salsa de Vainilla:

Huevos, 2 - Azúcar, 1 taza - CREMA DE VAINILLA BOLS, 2 copitas.

Batir los huevos con el azúcar hasta que tomen un punto muy cremoso y bien espeso; incorporar la Crema de Vainilla Bols al final de la preparación.

FLAN DE ADVOKAAT

Clara de huevo, 1 por cada porción - Limón, a gusto - Azúcar, a gusto - Merengue - ADVOKAAT BOLS, 1 copita por porción.

Poner en un bol 1 clara por porción y batir a punto de nieve bien espeso. Agregar 1 copita de Advokaat Bols por cada clara. Darle gusto con algunas gotas de limón y azúcar. Servir en moldecitos de cristal decorados con merengue.

APRICOT YOGHOURT

Yoghourt, 4 frascos - Azúcar, 4 cucharadas - Crema de leche, 8 cucharadas - Damascos, 6 - APRICOT BOLS, 1½ copita.

Derretir el azúcar con el yoghourt. Cortar los damascos pelados en pequeños trozos y agregarlos junto con la crema de leche. Presentar bien frío en copas altas con cucharas largas, agregando el Apricot Bols en el momento de servir.
Pueden utilizarse duraznos en lugar de damascos.

PERAS EN ALMÍBAR CON ADVOKAAT

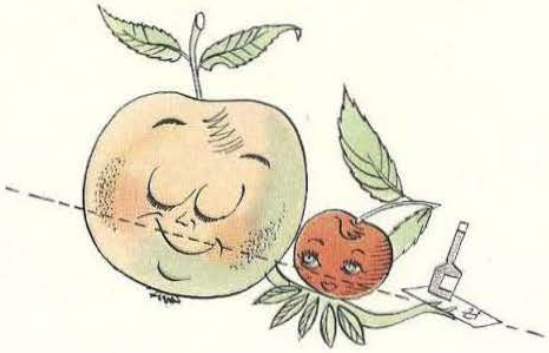
Peras maduras, 6 - Almíbar - Vainilla, unas gotas - Crema pastelera, cantidad suficiente - ADVOKAAT BOLS, 2 copitas.

Pelar las peras, dejándoles el cabito y descorazonarlas utilizando un cuchillito especial. Bañar con almíbar caliente al que se habrá agregado la vainilla y enfriar.
Rellenar el interior de las peras con crema pastelera bien espesa y mezclada con el Advokaat Bols. Presentar las peras bañadas con la misma mezcla de crema pastelera y Advokaat Bols, pero aligerada con leche.

CRÊPES FLAMBÉES NOISETTES

Huevos, 3 - Azúcar, 50 g. - Harina, 120 g. - Leche, ½ litro. - Manteca, 3 cucharadas - Avellanas molidas, 3 cucharadas - CREMA DE CACAO BOLS, 2 copitas - CURAÇAO TRIPLE SEC BOLS, 1 copita.

Batir los huevos con el azúcar, agregar la harina, aligerando la masa con la leche. Unir todo. Agregar una cucharada de manteca derretida y aromatizar con 1 copita de Crema de Cacao Bols. Freír la pasta por cucharadas en una sartén enmantecada.
Aparte, mezclar una cucharada de manteca con las avellanas, enmantecar un lado de las crêpes y doblarlas en 4, como servilletas. Disponerlas sobre una fuente metálica y bañarlas con la otra copita de Crema de Cacao Bols.
Poner la fuente sobre un calentador, dejar que la manteca se derrita. Flambear con Curaçao Triple Sec Bols y servir de inmediato.



PARA SERVIR CON EL TÉ

PAN DE PASAS

Pasas de uva, 1 taza - CREMA DE BANANA BOLS o CREMA DE VAINILLA BOLS o CHERRY BOLS, 1 copita - Azúcar negra, 1 taza - Manteca, 100 g. - Agua caliente, 1 taza - Canela, 1 cucharadita - Nuez moscada, ½ cucharadita - Harina, 2½ tazas - Polvo de hornear, 3 cucharaditas - Azúcar impalpable, 2 cucharadas.

Remojar las pasas en el licor de Bols elegido, hasta que se ablanden. Poner en una cacerola el azúcar, la manteca, el agua, la canela y la nuez moscada; darles apenas un hervor y retirar del fuego, agregando las pasas. Cuando la preparación esté bien fría, mezclar con la harina tamizada con el polvo de hornear; revolver bien y colocar la pasta en un molde de horno alargado, previamente enmantecado y enharinado. Cocinar a calor moderado, 45 minutos. Estando aún caliente, glacear esta preparación con una mezcla de azúcar impalpable y unas gotas del licor utilizado.

ALFAJORCITOS AL BOLS

Harina, 300 g. - Carbonato de amoníaco, una pizca - Yemas de huevo, 6 - Clara de huevo, 1 - VODKA BOLS o GINEBRA BOLS, 1 copita - Agua, 2 cucharadas - Manteca, 20 g. - Dulce de leche, ½ Kg. - ANIS BOLS (dulce), 1 copita - Fondant, ½ Kg.

Hacer una corona con la harina y el carbonato. En el centro se ponen las yemas, la clara y la Vodka Bols mezclada con el agua (puede utilizarse Ginebra Bols, si se prefiere). Mezclar bien, batiendo con los dedos abiertos. Agregar la harina. Sobar esta masa e ir incorporando la manteca de a poco hasta que quede suave. Se divide la masa en cuatro partes, formando bollitos; se tapan con un lienzo y se dejan descansar 20 minutos. Luego se estira la masa algo fina y se cortan, con cortapastas redondos, cuadrados, etc., pequeñas tapitas de 2 cm. de diámetro (pues crecen). Se pinchan y se cocinan en horno bien caliente para que se arqueen. Una vez frías, se unen de a dos con dulce de leche, al que se habrá agregado el Anís Bols. Pintar con fondant. Si se desea guardarlos, se envuelven cada uno en papel metalizado. Duran hasta 2 meses.

BOMBONES Y BOCADITOS

"BOCADITOS DE AVENA"

Manteca derretida, 100 g. - Azúcar impalpable, 1/2 taza - Cacao amargo, 3 cucharadas - ADVOKAAT BOLS o CHERRY BOLS, 1/2 copita - Avena arrollada - Pirotines de papel.

Mezclar la manteca con el azúcar, el cacao, el Advokaat Bols o Cherry Bols y avena arrollada de cocimiento rápido, hasta poder formar bolitas de regular tamaño que se pasan por azúcar impalpable y se dejan secar en la heladera. Se sirven en pirotines de papel.

BOMBONES "PUNCHS"

Dulce de leche, 3 cucharadas - Nueces picadas, 3 cucharadas - Chocolate derretido, 2 barritas, (puede ser cacao en polvo) - CREMA DE BANANA BOLS o DEMOKAAT BOLS o CREMA DE CACAO BLANCO BOLS, 1 copita - Miga de bizcochos secos - Azúcar impalpable - Coco rallado - Pirotines de papel.

Mezclar el dulce de leche con las nueces, el chocolate o el cacao. Agregar el licor de Bols elegido; mezclar muy bien, añadiendo miga de bizcochos secos, deshecha, hasta formar una pasta que permita moldear pequeñas bolitas del tamaño de una nuez. Pasarlas por azúcar impalpable, o grana de colores o coco rallado y dejarlas secar dentro de los pirotines de papel de varios colores, en donde se sirven.

BOUCHÉES DE COCO

Yema de huevo, 1 - ADVOKAAT BOLS o APRICOT BOLS, 1 copita - Azúcar impalpable, cantidad suficiente - Coco rallado, cantidad suficiente - Pirotines de papel.

Mezclar dentro de un recipiente la yema con el Advokaat Bols o el Apricot Bols y agregar en forma alternada, cucharadas de coco rallado y azúcar impalpable, tantas como sean necesarias para formar una pasta que se pueda moldear en bolitas del tamaño de una nuez. Una vez moldeadas, colocarlas dentro de los pirotines de papel. Hacer algunas redondas y otras más bien cuadradas y chatas para poder pegarles media nuez. Con la clara que haya quedado, hacer exactamente el mismo procedimiento. Unos bocaditos resultarán de color amarillo y otros de color blanco.

BOMBÓN SORPRESA

Galletitas tipo Imperial, 15 - CHERRY BOLS o ADVOKAAT BOLS, 1 copita - Chocolate derretido, 4 barritas - Manteca, 200 g. - Yemas de huevo, 2 - Azúcar impalpable, ½ taza - Papel metálico de aluminio.

Cortar las galletitas en trocitos pequeños y rociarlas con el Cherry Bols o Advokaat Bols. Aparte derretir el chocolate e incorporarlo a una crema de manteca hecha con las yemas, el azúcar y la manteca blanda. A esta crema agregar los trocitos de galletitas y mezclar todo suavemente. Colocar la mitad de la preparación en el centro de un trozo de papel metálico de aluminio y envolver un poco apretado, como formando un salame. Hacer lo mismo con la otra mitad de pasta restante y dejar endurecer en la heladera. Cuando estén bien duras cortarlas en tajadas no muy finas. Servirlas bien frías.

HELADOS

CREMA BÁSICA PARA HELADOS AL LICOR

CREMA DE VAINILLA BOLS o CREMA DE CACAO BOLS, 4 copitas - Azúcar, 1 taza - Agua, 1 taza - Yemas de huevo, 5 - Claras de huevo, 2 - Crema de leche batida, ¼ litro.

Hervir el azúcar y el agua hasta obtener un almíbar algo espeso. Mientras se baten las yemas, echar el almíbar bien caliente, batiendo continuamente hasta que la preparación esté bien fría. Agregar la Crema de Vainilla Bols o la Crema de Cacao Bols, las claras a punto de nieve y la crema de leche. Poner a helar. Servir el helado bañado con una salsa de chocolate caliente o bien rociado con una copita de Crema de Cacao Bols.

COPAS LICORADAS

Leche, 2 tazas - Azúcar, 1 taza - PRUNELLE BOLS, 2 copitas - Fécula de maíz, 1 cucharada - Gelatina en polvo, 2 cucharaditas - Claras batidas a nieve, 2 - Crema de leche, 100 g. - Crema Chantilly.

Se hierve la leche con el azúcar, la gelatina y la fécula; luego se coloca la preparación en cubeteras, se pone en el congelador y, una vez firme, se agrega la crema de leche, batida ligeramente, y el Prunelle Bols. Se mezcla todo bien y por último se agregan las claras batidas a nieve. Se agita la mezcla con espátula o batidora y nuevamente se pone a helar hasta que adquiera consistencia. Remover la preparación de vez en cuando para que no se cristalice.

Preparación de las copas: En una copa de champagne, colocar una buena porción de este helado de licor. Cubrir con "Salsa de Ananás" y coronar con un copete de crema Chantilly aromatizada con Prunelle Bols.

Salsa de Ananás

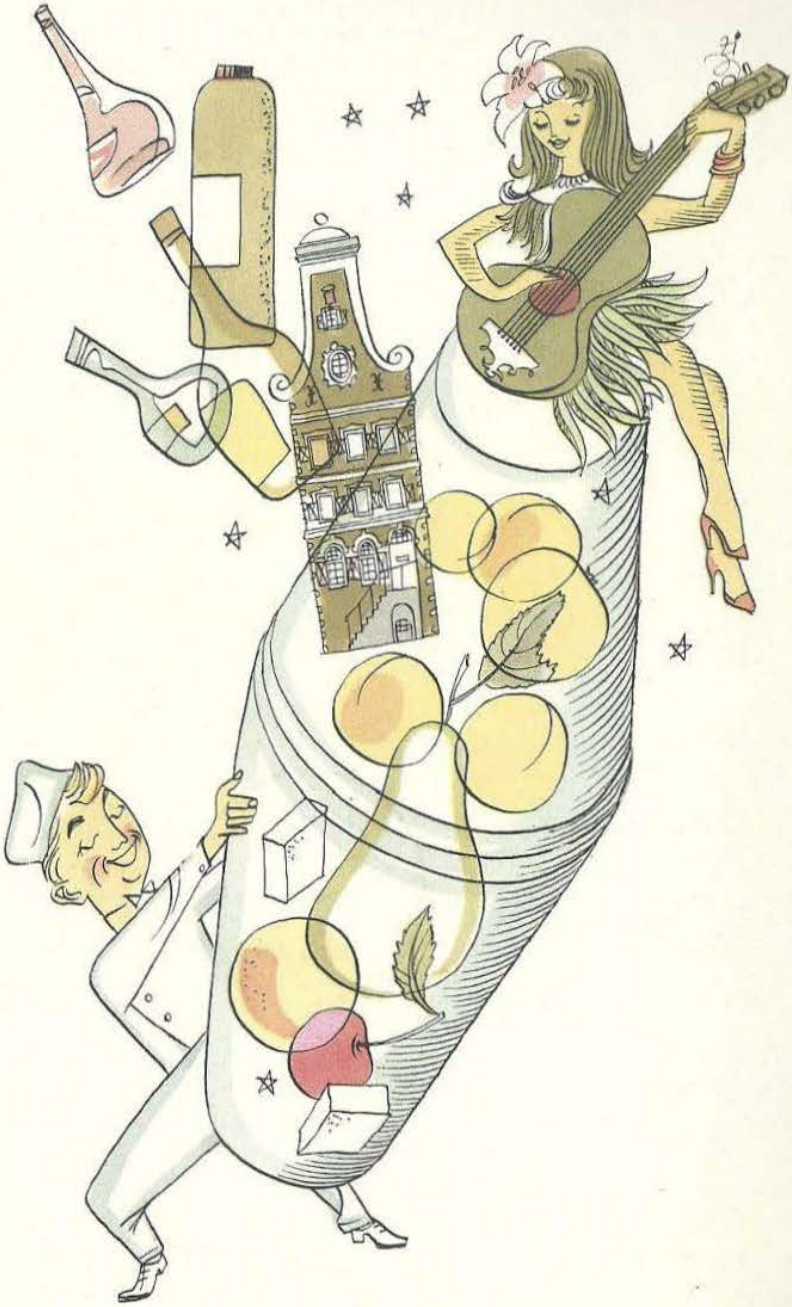
Ananás, 6 rodajas - CREMA DE BANANA BOLS, 1 copita - Agua, 1 vaso - Fécula de arroz disuelta, 1 cucharada.

Tamizar 3 rodajas de ananás con la Crema de Banana Bols, el agua y la fécula de arroz. Hervir y una vez frío, incorporar las otras 3 rodajas de ananás cortadas en daditos.

ICE CREAM AL CACAO BOLS

Cacao, 100 g. - Agua, 4 cucharadas - Leche hirviendo, ¼ litro - Azúcar, a gusto - Sal, una pizca - Crema Chantilly, 1 cucharada - Helado de crema americana - CREMA DE CACAO BOLS, 1 copita - Cerezas.

Disolver el cacao con el agua fría y agregar la leche hirviendo, el azúcar y la sal. Hervir, retirar del fuego y dejar enfriar. Colocar una porción de helado de crema americana en copas bien altas, distribuir el cacao, agregar la crema Chantilly, cubrir con la Crema de Cacao Bols. Decorar con algunas cerezas o trocitos de fruta de colores.



COCKTAILS

COCKTAIL BATIDO AL BOLS

1 vaso de leche - 1 cucharada de hielo granizado - 1 cucharada de azúcar - 1 copita de CREMA DE VAINILLA BOLS

Poner en la licuadora la leche, el hielo y el azúcar. Agregar la Crema de Vainilla Bols y batir 2 minutos.

RAYO DE PLATA

1 parte de KÜMMEL BOLS - 1 parte de SILVER TOP DRY GIN BOLS

Mezclar y batir con hielo.

WEST END

1 parte de jugo de duraznos - 1 parte de PRUNELLE BOLS - 2 partes de SILVER TOP DRY GIN BOLS

Mezclar todo y batir con hielo.

PINGÜINO

1 parte de CREMA DE MENTA VERDE BOLS - 1 parte de CACAO BLANCO BOLS - 1 parte de crema de leche

Mezclar y batir con hielo.

MAIDEN

1 parte de APRICOT BOLS - 2 partes de SILVER TOP DRY GIN BOLS - 1 parte de jugo de limón - 1 cucharadita de azúcar impalpable

Mezclar todo y batir con hielo granizado

DAMA BLANCA

3 partes de SILVER TOP DRY GIN BOLS - 1 parte de TRIPLE SEC BOLS - 1 parte de jugo de limón

Mezclar todo y batir con hielo.

MULA MOSCOVITA

jugo de ½ limón - 2 partes de VODKA BOLS - 2 cubitos de hielo - Ginger Ale o Ginger Beer.

Mezclar el jugo de limón con Vodka Bols y los cubitos de hielo. Se completa el vaso con Ginger Ale o Ginger Beer.

ELEFANTE BLANCO

1 parte de crema de leche -
2 partes de CREMA DE PEPITAS BOLS -
1 parte de CACAO BLANCO BOLS.

Batir con hielo picado.

BANSHEE

1 parte de CREMA DE BANANA BOLS -
1 parte de CREMA DE CACAO BLANCO BOLS -
1 parte de crema batida con café.

Batir bien con hielo, colar y servir en copa para cocktail previamente enfriada.

GRASSHOPPER

1 parte de CREMA DE MENTA VERDE BOLS -
1 parte de CREMA DE CACAO BLANCO BOLS -
1 parte de crema batida con café.

Batir con hielo, colar y servir en copa para cocktail previamente enfriada.

BOLS NOGGIN

1 copita de ADVOKAAT BOLS -
2 cubitos de hielo - Ginger Ale o leche.

Utilizar un vaso grande (trago largo). Echar 1 copita de Advokaat Bols, 2 cubitos de hielo y llenar con Ginger Ale o leche.

BOLSBERRY

3 partes de BOLSBERRY -
1 parte de SILVER TOP DRY GIN BOLS -
o VODKA BOLS.

Batir, colar y servir.

CHERRIO

2 partes de GOLD TOP WHISKY BOLS -
1 parte de CHERRY BOLS -
½ parte de granadina - 1 parte de jugo de lima.

Batir con hielo picado. Servir en copas para cocktail. Agregar 1 cereza.

BURLESQUE

1 parte de GOLD TOP WHISKY BOLS -
¼ parte de PARFAIT AMOUR BOLS -
½ parte de TRIPLE SEC BOLS - ½ parte de jugo de limón.

Batir con hielo. Servir en copa para cocktail.

CREMAS Y BAÑOS PARA POSTRES Y HELADOS

CREMA DE MANTECA ADVOKAAT

Manteca, 200 g. - Azúcar impalpable, 100 g. - ADVOKAAT BOLS, 4 copitas.

Batir la manteca con el azúcar hasta que tome un punto bien cremoso, mientras se va incorporando el Advokaat Bols.

CREMA DE CHOCOLATE BOLS

A la preparación anterior, agregar unas cucharadas de cacao en polvo.

CREMA MOKA BOLS

Manteca, 200 g. - Azúcar impalpable, 100 g. - DEMOKAAT BOLS, 4 copitas.

Batir la manteca con el azúcar hasta que tome un punto bien cremoso, mientras se va incorporando el Demokaat Bols.

CREMA APRICOT DELICIOSA

Yemas de huevo, 2 - Azúcar impalpable, 150 g. - APRICOT BOLS, 4 copitas - Bizcochos molidos, o coco, nueces o almendras (rallados), 3 cucharadas - Manteca, 200 g.

Batir las yemas con el azúcar y la manteca, incorporando poco a poco el Apricot Bols hasta obtener un punto cremoso. Agregar los bizcochos o cualquiera de los otros tres ingredientes.

BAÑO BRILLANTE APRICOT

Mermelada de damasco, 200 g. - Manteca, 50 g. - APRICOT BOLS, 1 copita.

Colocar los ingredientes en la licuadora o en el bol de la batidora hasta darles una consistencia cremosa y suave, como para que sirva de baño y se pueda extender.

ÍNDICE

	PAGINA
CONVERSANDO SOBRE LICORES	2
LICORES BOLS: Qué son y cómo se usan	8
PLATOS FRÍOS	
COCKTAIL DE LANGOSTA O CANGREJOS	15
COCKTAIL DE LANGOSTINOS Y PALTA	15
PATÉ DE HÍGADO	15
PATO AL ANANÁS	14
PLATOS CALIENTES	
ANILLO DE LANGOSTINOS "À LA NEWBURG"	18
CIVET DE LIÈVRE "BON GOÛT"	22
COSTILLAR DE CERDO GLACÉ	20
CRÉPINETTES DE AVE AGNÈS SOREL	17
CROQUETAS DE CORDERO "SUZETTE"	20
DELICIA DE REPOLLO COLORADO	20
ESCALOPES DE TERNERA AL TRIPLE SEC	17
ESCALOPINES SUPREMOS	22
LENGUA DE TERNERA CON SALSA DE DAMASCOS	16
LOMO DE CERDO CON ANANÁS	21
LOMO RELLENO AL CURAÇAO ORANGE	21
NIÑOS ENVUELTOS AL TRIPLE SEC	21
OSSOBUCO AL TRIPLE SEC	22
PATO RELLENO "AL CURAÇAO ORANGE"	19
POLLO "À LA MONASTIQUE"	19
POLLO SALTEADO "A LA MADRILEÑA"	19
POULET SAUTÉ À LA BRESSANE	16
RIÑONCITOS FLAMBÉS "CHEZ HENRY"	18
RUEDA DE TERNERA "À LA SILLERY"	18
SALSAS Y GUARNICIONES	
CEBOLLITAS "MARIETTE"	23
CHAMPIGNONS "AL KÜMMEL"	23
SALSA EXQUISITA PARA CROQUETAS DE CARNE	23
PASTAS PARA RELLENOS	
PARA PAVO O POLLO AL HORNO	24
PARA SANDWICHES O CANAPÉS	24
PARA TARTALETAS O MINIATURAS	24
POSTRES	
"APPLE CHIPS"	29
APRICOT YOGHOURT	30
BAGATELLE ADVOKAAT	26
BAVAROISE A LA MENTA BOLS	25
BAVAROISE DE CREMA DE CACAO BOLS	25
BISCOTTELA DELICIOSA AL CACAO BOLS	26
BUDÍN DE CIRUELAS CON SALSA DE VAINILLA	29
CANASTITAS DE NARANJA	25
COPA ANANÁS	28
CRÊPES FLAMBÉES NOISETTES	31

Página

"CRÊPES SUZETTE" 27
DELICIAS DE ANANÁS O DE MANZANA 29
FLAN DE ADVOKAAT 30
PASTA BÁSICA PARA PANQUEQUES O CRÊPES 27
PANQUEQUES RELLENOS CON QUESO CREMA 27
PERAS EN ALMÍBAR CON ADVOKAAT 30
POSTRE DE PANQUEQUES 28
POSTRE HELADO 28
POSTRE K. L. M. 26
TORTA "EXPRESS" 28

PARA SERVIR CON EL TÉ

ALFAJORCITOS AL BOLS 32
PAN DE PASAS 32

BOMBONES Y BOCADITOS

"BOCADITOS DE AVENA" 33
BOMBONES "PUNCHS" 33
BOMBÓN SORPRESA 34
BOUCHÉES DE COCO 34

HELADOS

COPAS LICORADAS 35
CREMA BÁSICA PARA HELADOS AL LICOR 34
ICE CREAM AL CACAO BOLS 35

CREMAS Y BAÑOS PARA POSTRES Y HELADOS

BAÑO BLANCO 26
BAÑO BRILLANTE APRICOT 39
CREMA APRICOT DELICIOSA 39
CREMA DE CHOCOLATE BOLS 39
CREMA DE MANTECA ADVOKAAT 39
CREMA MOKA BOLS 39
SALSA DE ANANÁS 35
SALSA DE VAINILLA 29

COCKTAILS

BANSHEE 38
BOLSBERRY 38
BOLS NOGGIN 38
BURLESQUE 38
COCKTAIL BATIDO "AL BOLS" 37
CHERRIO 38
"DAMA BLANCA" 37
ELEFANTE BLANCO 38
GRASSHOPPER 38
"MAIDEN" 37
"MULA MOSCOVITA" 37
"PINGÜINO" 37
"RAYO DE PLATA" 37
"WEST END" 37

EQUIVALENCIA DE MEDIDAS 42

PRODUCTOS BOLS 43

EQUIVALENCIA DE MEDIDAS

1 cucharadita	equivale a	60 gotas o 5 cc.
3 cucharaditas	equivalen »	1 cucharada.
16 cucharadas	» »	1 taza.
1 taza	» »	¼ litro.
1 copa (de las de vino)	equivale a	4 cucharadas.

½ kilo de harina	equivale a	3½ tazas.
½ » » azúcar molida	» »	2 »
½ » » » impalpable	» »	2½ »
½ » » » morena	» »	2¾ »
½ » » arroz	» »	2 » (colmadas)

½ kilo de pasas sin semillas	equivale a	2 tazas.
½ » » nueces picadas	» »	4 »
½ » » manteca, o de margarina	» »	2 »
½ » » queso rallado	» »	4 »

PRODUCTOS BOLS

GINEBRA
SILVER TOP DRY GIN
VODKA
BISQUIT TRES ESTRELLAS
ANIS DULCE
ANIS SECO
ADVOKAAT
ANISETTE
APRICOT
AQUAVIT
BOLSBERRY
CORDIAL MÉDOC
CREMA DE BANANA
CREMA DE CACAO
CREMA DE CACAO BLANCO
CREMA DE MENTA BLANCA
CREMA DE MENTA VERDE
CREMA DE PEPITAS
CREMA DE VAINILLA
CURAÇAO TRIPLE SEC
CURAÇAO ORANGE
CHERRY
DEMOKAAT
HALF OM HALF
HOLLANDINE
KUMMEL
LICOR DE LA VIEILLE CURE
LICOR DE ORO
MARASCHINO
MONASTIQUE
ORANGE BITTER
PARFAIT AMOUR
PRUNELLE
TRIPLE SEC
GOLD TOP WHISKY